

おいしい料理は
愛情と工夫から



4か月連続企画!

からあげの鼻しん 監修

骨なししも唐揚げ

大塚博史(博史)にあるからあげ専門店「鼻しん」。
日本骨無し唐揚げ主産会からあげダンプ。しん。
しょうのぐり都庁では過去3度の最良
金賞の栄冠に輝き、第8回大塚博史は連続
最良金賞を受賞しました。その「鼻しん」が
監修したこの骨なしの唐揚げは、唐揚げ
にも肉を食うのが嬉しいべースの
調味料に漬けこみ、肉質でん粉
べースの蘸をつけてさっくり
揚げました。



夏の食中毒防止強化月間：2020年5月1日～2020年10月31日

Friday



■食材仕入の都合によりメニュー変更する場合があります。■食品衛生上当日の午後2時までにお召し上がりください。■容器は電子レンジにはかけられません。